Gratinierter Auberginenauflauf

Der italienische Auflauf-Klassiker „Melanzane alla parmigiana“

Leicht 60 min.



Dieser Auberginenauflauf „Melanzane alla parmigiana“ ist ein wahrer Klassiker der neapolitanischen und sizilianischen Küche und eine tolle vegetarische Alternative zur klassischen Lasagne. Das stimmige Spiel zwischen Säure, Frische und Käse ist einfach spannend und macht Lust auf mehr. Nach dem Lexikon Devoto-Oli bedeutet „alla parmigiana“ das Schichten oder das in Scheiben schneiden von Gemüse in einem Auflaufgericht. Anders als der Ausdruck vermuten lässt, hat es also gar nichts mit Parmesankäse zutun.

Zutaten

2 Auberginen

1 Knoblauchzehe (bei frischem, ganz jungem Knoblauch eine halbe Knolle anstelle der Knoblauchzehe)

2 Schalotten

2 Büffelmozzarella

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten Basilikum (425 ml)

2 EL ORO di Parma Tomatenmark Würzgemüse

1 Handvoll Oregano-Zweige

1 Handvoll Basilikum

200 g Parmesan*

Paniermehl

1 TL Condimento Bianco Agrodolce

Olivenöl „extra vergine“,

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Paniermehl

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Parmesan) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Verwendete Produkte:

Schritt 1: Die Vorbereitung

So bereitest du deinen Auberginenauflauf vor: Entferne die Schale von den Schalotten und dem Knoblauch und hacke beides klein. Wasche die Auberginen, entferne die Enden und schneide sie zusammen mit dem Mozzarella in Scheiben.

Schritt 2: Die Tomatensauce

Für die Tomatensauce erhitzt du Olivenöl in einem Topf und dünstest darin die Schalotten an. Gib das ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse sowie die stückigen Tomaten mit Basilikum hinzu und lass die Sauce kurz köcheln. Jetzt nur noch mit Salz, Pfeffer und frischem Oregano abschmecken. Gib den Knoblauch und Condimento Bianco Agrodolce hinzu und rühre die Sauce gut um. Der fruchtige Duft steigt dir schon in die Nase, oder?

Schritt 3: Der Auberginenauflauf

Gib die Sauce in eine Auflaufform, sodass der Boden bedeckt ist. Dann schichtest du abwechselnd die Auberginen- und die Mozzarellascheiben in die Auflaufform. Nun kannst du die restliche Sauce darüber verteilen, etwas Paniermehl auf dem Auberginenauflauf verstreuen und großzügig Parmesan über das leckere Ofengericht reiben. Überbacke den Auflauf für 35–40 Minuten bei 180 °C im Ofen. Fertig ist dein gratinierter Auberginenauflauf: “Melanzane alla parmigiana”. Richte ihn auf einem Teller an und garniere ihn mit ein paar Basilikumblättern. Buon Appetito!





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte